

Restaurant Scolaire d'Ampuis



	Du 29 novembre au 3 décembre 2021	Du 6 au 10 décembre 2021	Du 13 au 17 décembre 2021
Lundi	Batavia (Bio) * Pizza 4 saisons* Tomme blanche / Yaourt nature Compote tous fruits Fruits de saison	Tartine* Poisson meunière* Brocolis (Bio) Buchette mélange / Yaourt nature Clémentine Fruits de saison	Concombres au paprika* Blanquette de poisson* Riz pilaf* Rondelé / Yaourt nature Bio Flamby Fruits de saison
Mardi	Rosette cornichons Goulash* Printanière de légumes* Kiri / Yaourt nature Clémentines Fruits de saison	Velouté de potimarron* Gratin dauphinois* Petit Louis / Yaourt nature Mousse au chocolat* Fruits de saison	Repas de Noël
Jeudi	Velouté de légumes* Parmentier de poisson* Camembert / Yaourt nature Œufs au lait* Fruits de saison	Salade verte* Croque monsieur* Gouda / Yaourt nature Semoule au caramel* Fruits de saison	Velouté de courgettes (Bio) au kiri* Paupiette de veau braisée* Petits-pois* Samos / Yaourt nature Fruits de saison
Vendredi	Salade de lentilles* Escalope de porc au jus* Haricots verts (Bio) Rondelé / Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	Carottes râpées* Pilons de poulet rôti* Frites Tartare / Yaourt nature Bio Fromage blanc aux fruits Fruits de saison	Menu du jour

Menu végétarien

*Fait maison

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lubin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine